椿山荘名物
茶釜料理



茶釜料理はついにアメリカに渡りました　アメリカでは椿山荘フォンジューの愛称で大好評です。

名物茶釜料理は野趣あふれるジンギスカン料理とともに椿山荘の誇りです。

特製の茶釜に熱いオリーブ油を入れ、牛肉、チキン、ポーク、車海老、季節の野菜などを長いフォークに刺して、油の中でお好みのように揚げながら、色とりどりのソースをつけて召し上る……**茶釜料理**はこのような楽しいお料理です。

四季を通じて美しい椿山荘、その名園を眺めながら**すばらしい味とムードの茶釜料理**をおたのしみください。

茶釜料理（フォンジュ）のおいしい召し上り方

⦿肉、海老、野菜などの材料をフォークでよく刺してから、茶釜の中に静かにお入れください。軽く刺しただけですと、茶釜の中でフォークから材料が抜けてしまうことがあります。

⦿油の中に入れたとき、すぐに細かい泡が立つぐらいが、丁度よい温度です。(約160度)

⦿茶釜の中で揚げる時間については、お好みによっても違いますが、大体つぎのようになっております。

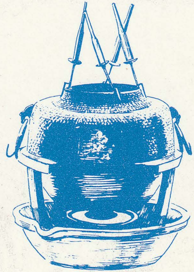
豚　肉	2分	牛肉RARE(生焼)	1分
鳥　肉	3分	MEDIUM（中焼）	1分半
海　老	1分	WELL DONE(良焼)	2分
野　菜	1分		

茶釜から取り出したら、お好みのソースをつけて召し上ってください。肉類は一般に黒いソース（ジンギスカンソース）が良く合いますが、海老は白いソース（タルタルソース）か赤いソース（カクテルソース）が良く合います。

名物茶釜セット

皆様のご希望でこの素的なセットを椿山荘売店で販売いたしております。

一式14,500円



（一式のうちには三ツ切取皿（四人前）フォーク8本、バスケット入たれつぼが含まれております）

FUJITA TOURIST ENTERPRISES CO. LTD

椿　山　荘
東京都文京区関口二丁目十番八号
電話　(943)　1111（大代表）